

**Modulaire bereidingsapparatuur  
700XP Friteuse 2x 14 lt, elektrisch  
17,4 kW, interne elementen, 230V-3F**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_

**371144 (E7FREH2FFN)**ELEKTRISCHE FRITEUSE 2x  
14 liter, 17,4 kW, interne  
elementen, 230v-50/60-3

## Omschrijving

### Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 12 - 14 liter, vloermodel met draaideuren. De verwarmings elementen zijn in de frituurbak gemonteerd, wat de friteuse met name geschikt maakt voor producten met bloem of paneermeel. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Naadloos ingelaste frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal, met ronde hoeken, koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De elementen zijn opklapbaar in de frituurbak geplaatst, voor eenvoudige reiniging. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 225x325x125 mm met koudgreep, 2 kruimroosters, 2 roestvrijstalen deksels en 2 olie opvangbakken. De onderbouw met dubbelwandige draaideuren en 3/4" aftapkranen. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX4 waterdicht.

### Goedkeuring

## Uitvoering

- Model voor montage op in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Olie aftapkraan onder de bak met een opvangbak in de onderbouw.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- IPX4 water protectie.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen geplaatst in de bak kunnen opgeklapt worden voor eenvoudig reinigen.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

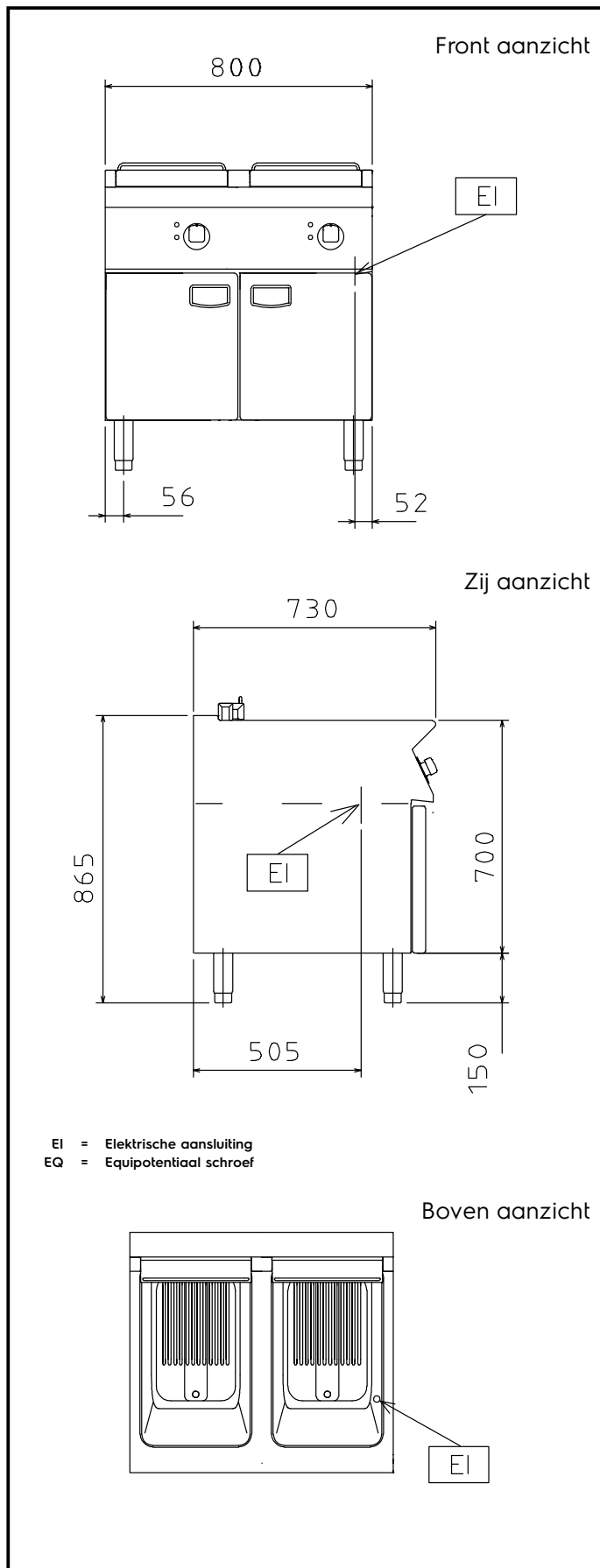
## Constructie

- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

## Duurzaamheid

- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).





### Elektra

#### Voltage

371144 (E7FREH2FFN) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen 17.4 kW

### Opstelling

Indien de friteuse wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

### Algemene gegevens

Effectieve bak afmetingen, lengte	240 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	285 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	380 mm
Bak capaciteit	12 lt MIN; 14 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	81 kg
Waterdichtheid index	IPX4

**Meegeleverde accessoires**

- 2 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor 14 en 15 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921691

**Optionele accessoires**

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000
- FRITUURMAND (225x325 mm) voor 14 en 15 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921691
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (105x325 mm) voor 12, 14, 15 liter friteuse en 15 liter programmeerbare friteuse, kunststof koudgreep PNC 921692
- ROESTVRIJSTALEN FILTER voor olie opvangbak van 7, 14 en 15 liter vloermodel friteuse PNC 921693